FOODiAMO

SPECYFIKACJA PRODUKTOWA

Opracowane przez Foddiamo Sp. z o.o. na podstawie oryginalnej specyfikacji produktowej dostawcy



Kod produktu: CAN0019

Nazwa produktu: DROŻDŻE SUCHE 500GR

Opis: Suche drożdże instant składające się z komórek Saccharomyces cerevisiae, produkowane przy użyciu szczepów wybranych zgodnie z kryteriami klasycznej mikrobiologii.

EAN produktu: 8057711473069

Składniki: Drożdże (Saccharomyces cerevisiae), emulgator E 491.

Wartości odżywcze na 100 gr produktu (%)	
Wartość energetyczna	Kcal 353 /KJ 1478
Substancja sucha (%)	95
Tłuszcze (%) w tym tłuszcze nasycone (%)	6,5 1,3
Węglowodany (%) w tym cukry proste (%)	12 0,5
Białko (%)	49
Błonnik (%)	25
Sól (%)	0,3

Właściwości mikrobiologiczne	
Parametr	**Wartość**
Całkowite obciążenie bakteryjne	< 500.000
Pleśnie i drożdże	< 5000
Całkowita liczba bakterii grupy coli	< 1000
Salmonella	Brak (w 25g)

Okres przydatności do spożycia: 6 miesięcy

Warunki przechowywania: Produkt jest pakowany próżniowo. Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu, w temperaturze poniżej 25°C.Po otwarciu opakowanie można przechowywać szczelnie zamknięte w lodówce (w temperaturze od 0°C do 10°C) przez 8–10 dni. Okres przydatności do spożycia: 2 lata

Alergen: Zboża zawierające gluten, soja, orzechy, gorczyca, sezam, łubin i produkty z nich wytwarzane

Paletyzacja:

Ilość szt. w kartonie: 20
Ilość kart. na warstwie: 14
Ilość warstw na palecie: 5
Ilość szt. na palecie: 1400 (70kart)
Waga brutto plt.: 5704kg (545,4kg netto)